



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİROZ

Kuru iroz balığının başlarını koparınız ve karnının iki tarafında olan deri gibi yumuşak ve boş yerlerini de çıkarınız. Sonra iroz balıklarını teker teker küle batırıp silkeleyiniz. Sonra bunların 40 - 50 adedini bir kağıda sararak ve yağlayarak rutubetsiz bir yere asınız. Bu şekilde iroz balıkları 1 yıl kadar saklanabilir. Fakat saklanacak iroz balıklarında asla rutubet kalmamasına ve karnının içindeki rutubeti bile yok edip silkeleyerek tamamen giderilmesine zorunluluk vardır.